

# BLANQUETTE DE VEAU EXPRESS



**PERSONNES : 4**



**PRÉPARATION : 25 mn**



**CUISSON : 55 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 80 mn**

**1 kg de viande de veau**

**120 g de beurre**

**1 gousse d'ail,**

**2 oignons,**

**1 bouquet garni**

**2 cuillères à soupe  
de farine**

**30 cl de vin blanc sec**

**1 pincée de noix  
de muscade râpée**

**2 cuillères à café  
de fond de veau  
déshydraté**

**4 carottes**

**100 g de champignons  
de Paris**

**10 cl de crème fraîche  
le jus d'un demi citron  
sel, poivre**

1. Salez et poivrez les morceaux de veau. Dans une cocotte, faites chauffer 50 g de beurre et faites revenir le veau 5 mn sur feu vif en remuant. Ajoutez l'ail écrasé et les oignons émincés.

2. Dans un bol, mélangez la farine et le vin blanc. Versez dans la cocotte, ajoutez la muscade et mélangez jusqu'à épaississement.

3. Faites dissoudre le fond de veau dans 20 cl d'eau. Versez le bouillon dans la cocotte. Ajoutez le bouquet garni. Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez. Laissez cuire à couvert 40 mn sur feu doux.

4. Pelez et émincez les carottes. Dans une sauteuse, faites revenir les carottes 10 mn dans 50 g de beurre. Lavez les champignons. Faites les revenir dans 20 g de beurre 5 mn.

5. Incorporez les carottes et les champignons dans la cocotte. Ajoutez la crème et le jus de citron. Poursuivre la cuisson 10 mn. Servir aussitôt.

**Pour finir... Accompagnez ce plat avec de riz.**

